

Секція 2. СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТЕХНОЛОГІЙ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ ТА ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ВИРОБНИЦТВА МАЙОНЕЗІВ ТА МАЙОНЕЗНИХ СОУСІВ З ОЗДОРОВЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

Тетяна Матвєєва

Український науково-дослідний інститут олій та жирів НААН

Валерія Анан'єва

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

Володимир Бахмач

Національний університет харчових технологій

Вступ. Концепція державної політики України в області здорового харчування населення визначає поліпшення структури харчування і контроль за безпекою харчових продуктів, як основні пріоритети збереження і зміцнення здоров'я населення і профілактики аліментарно-залежних захворювань. Рішення проблеми поліпшення структури харчування провідні нутриціологи пов'язують зі створенням харчових продуктів повсякденного споживання, які будуть збалансовані за основними речовинами та збагачені відсутніми мікронутрієнтами. Вже сьогодні олієжирова галузь України може сміливо розпочати освоєння на споживчому ринку сектору оздоровчих харчових продуктів. Аналіз ринку майонезів показує, що частка, обґрунтовано вітамінізованих і збагачених фізіологічно цінними інгредієнтами майонезів, становить менше 1% від загального обсягу. З огляду на це, виникає необхідність і актуальність розробки високоякісних майонезів, які будуть збагачені різними мікронутрієнтами та збалансовані за основними речовинами.

Існують різні шляхи одержання майонезів підвищеної біологічної цінності, наприклад, за рахунок: модифікації жирової фази відповідно до критеріїв здорового харчування, а саме підвищення частки есенціальних жирних кислот, оптимізації жирнокислотного складу; збагачення водорозчинними або жиророзчинними вітамінами та біологічно-активними добавками (БАД); використання нових ефективних емульгаторів, переважно рослинного походження для виключення або суттєвого зниження вмісту холестеролу; використання стабілізаторів і згущувачів натуральної (рослинної) природи; зниження енергетичної цінності за рахунок зменшення вмісту жирової фази; використання у складі майонезу різноманітних натуральних речовин, які запобігають окиснювальному та

мікробіологічному псуванню; застосування суміші органічних кислот (аскорбінової, молочної та ін.) для регулювання рН продукції [1].

Матеріали і методи. Жирнокислотний склад олій визначено на газорідинному хроматографі «Shimadzu» GC-14B (Японія).

Результати. Авторами, спираючись на жирнокислотний склад соняшникової, соєвої, ріпакової, кукурудзяної, лляної та оливкової олій та метод [2], розроблені трьохкомпонентні купажевані олії з метою подальшого їх використання в рецептурах майонезів. Зазначені суміші олій забезпечують рекомендоване для здорового харчування співвідношення $\omega-6 : \omega-3 = 10:1$. Рецептури сумішей олій, оптимізованих за жирнокислотним складом, наведено в табл. 1.

Таблиця 1 – Олії купажевані

Олія	Вміст олій у рецептурах купажів, % об						
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Соняшникова	40	5	73	85	46	80	
Ріпакова	40						
Соєва	20	20	20	5			10
Оливкова		75			49		
Лляна			7		5	10	5
Кукурудзяна				10		10	85

Для виробництва майонезних соусів з метою підвищення їх біологічної цінності запропоновано використовувати комплексний підкислювач, який складається з яблучної, цитринової та оцтової кислот. Визначено діапазон співвідношень обраних компонентів в емульсійному продукті, при якому смак продукту буде найкращий: яблучна кислота – 1 %; оцтова кислота – 0,4 %; цитринова кислота – 2 %. В комплексному підкислювачі основним компонентом є яблучна кислота. Її вибір пов'язано з тим, що вона не є токсичною речовиною порівняно з оцтовою кислотою. Яблучна кислота у складі харчових продуктів позитивно впливає на функціонування організму (стимулює метаболічні процеси, поліпшує кровообіг, покращує діяльність серцево-судинної системи, нирок, печінки). Крім того, вона бере участь в біосинтезі незамінних амінокислот, флавоноїдів, а також вітамінів B1 та B6 [3].

Висновки. Проведеними дослідженнями доказана можливість одержання жирних продуктів, зокрема майонезів, підвищеної біологічної цінності.

Література. 1. Бахмач В.О. Удосконалення технології виробництва майонезів на основі комплексного стабілізатору: дис....кан. техн. наук: 05.18.06 / Бахмач Володимир Олександрович. – Харків, 2014. – 158 с.

2. Матвеева Т. В. Математичне обґрунтування складання сумішей олій / Т. В. Матвеева, П. Ф. Петік 3. П. Федякіна // Східно-європейський журнал передових технологій. – 2013. – №3/6 (63). – С. 26 – 28.

3. Кричківська Л.В. Обґрунтування складу комплексного підкислювача для емульсійних соусів / Л.В. Кричківська, В.В. Анан'єва, В.С. Якушко // Химия, био- и нанотехнологии, экология и экономика в пищевой и косметической промышленности: III междунар. науч.- практ. конф., 15–16 окт. 2015 г.: материалы конф. – Х., 2015. – С. 28 – 30.

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБІВ З БІСКВІТНОГО ТІСТА ДЛЯ ХВОРИХ НА ЦУКРОВИЙ ДІАБЕТ

Алла Рогова, Лолита Медведь

ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Олена Шидакова-Каменюка

Харківський державний університет харчування і торгівлі

Вступ

Однією з досить актуальних проблем на сьогоднішній день залишається виробництво борошняних кондитерських виробів функціонального призначення для таких верств населення, як: хворих на цукровий діабет, ожиріння, а також інші захворювання, пов'язані з надлишковим вживанням цукру. Таким хворим необхідне спеціальне харчування з пониженим вуглеводно-жировим комплексом, що забезпечуватиме лікувально-профілактичний ефект. Сегмент продуктів для дієтичного харчування досить незначний по відношенню до обсягів виробництва традиційних кондитерських та хлібобулочних виробів. У зв'язку з цим необхідно проводити розроблення та впровадження у виробництво борошняні кондитерські вироби функціонального призначення.

Матеріали і методи

Предметом дослідження є бісквіт круглий «Буше», рецептура № 4 [1]. Як нетрадиційна сировина запропоновано натуральний підсолоджувач – стевіозид [2]. Використані стандартні методи определения фізико-хімічних і органолептичних показників.

Результати

Для одержання продукту для харчування хворих на цукровий діабет без вмісту цукру був проведений перерахунок основного компоненту – цукру на цукрозамінник стевіозид, якій має ступінь солодкості відповідно до цукру 1 : 350 [3]. При вилученні цукру з рецептурного складу значно зменшується кількість сухих речовин. Для збереження